

G1404

RESPONSABLE D'ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION COLLECTIVE



Autres emplois décrits

- Chef / Cheffe de production en restauration collective
 - Chef de secteur de restauration collective
 - Chef gérant / gérante de restaurant de collectivité
 - Directeur / Directrice de cuisine centrale
 - Directeur / Directrice de restaurant de collectivité
 - Économe en restauration collective
 - Gérant / Gérante de cantine scolaire
 - Gérant / Gérante de cuisine hospitalière
 - Gérant / Gérante de mess
- Gérant / Gérante de restaurant de collectivité
 - Gérant / Gérante en restauration collective
 - Gérant adjoint / Gérante adjointe de restaurant de collectivité
 - Gestionnaire de restaurant de collectivité
 - Intendant / Intendante de restaurant de collectivité
 - Responsable de production en restauration collective
 - Responsable de restaurant de collectivité
 - Responsable des achats en restauration collective

Définition

- Supervise et contrôle la production et le fonctionnement d'un ou plusieurs établissements de restauration collective comme les écoles, hôpitaux, entreprises, selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la charte qualité de l'établissement.
- Peut recruter du personnel.
- Peut participer à la production culinaire.

Accès à l'emploi

Cet emploi est accessible avec un diplôme de niveau Bac+2 à Bac+5 en hôtellerie et restauration, restauration collective.
La maîtrise de l'outil informatique (logiciel de gestion de stock, logiciels bureautiques) est requise.

Certifications et diplômes :

- Titre professionnel responsable d'unité de restauration collective
- Manager des entreprises de l'hôtellerie, du tourisme et de la restauration

Compétences

Savoir-faire





Stratégie de développement	Diriger et gérer un ensemble, une structure, une organisation
	Élaborer des tableaux de bord
	Piloter une activité
Organisation	Utiliser les outils numériques
	Expliquer et faire respecter les règles et procédures

Gestion des stocks	Contrôler l'état des stocks Définir des besoins en approvisionnement Participer à un inventaire
Pilotage et maîtrise des coûts	Identifier et sélectionner des fournisseurs, sous-traitants, prestataires Lutter contre le gaspillage alimentaire ↗ Émergent Réaliser la gestion administrative du personnel Assurer la gestion administrative d'une activité
Maintenance, Réparation	Gérer l'entretien des équipements et installations Entretien des équipements de cuisine professionnelle
Management	Animer, coordonner une équipe Planifier et organiser l'activité du personnel
Gestion des Ressources Humaines	Gérer les ressources humaines
Gestion et contrôle	Élaborer, suivre et piloter un budget Réaliser une analyse comptable et financière
Communication, Multimédia	Créer, organiser ou coordonner un évènement
Qualité	Contrôler les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE)
Logistique	Organiser le traitement des commandes
Développement commercial	Assurer le suivi de la satisfaction clients
Droit, contentieux et négociation	Traiter les demandes et réclamations des clients selon la procédure établie et en proposant des solutions adaptées
Data et Nouvelles technologies	Utiliser des logiciels spécifiques Contrôler la conformité des données
Production, Fabrication	Superviser l'élaboration des menus du restaurant et vérifier leur composition, l'équilibre alimentaire et le prix de revient Redéfinir un menu selon les attentes des clients Superviser la préparation des produits culinaires
Savoir-être professionnels	Faire preuve de rigueur et de précision Gérer son stress Travailler en équipe

Savoirs

Normes et procédés	Législation alimentaire
	Législation sociale
	Méthodes d'enquête de satisfaction
	Modalités de stockage de produits alimentaires
	Normes de sécurité des espaces et des établissements recevant du public
	Planning du personnel
	Procédures de prévention des risques sanitaires
	Production culinaire
	Règles d'hygiène et de sécurité
	Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) ↗ Émergent
	Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
Produits, outils et matières	Familles de produits alimentaires
	Préparations culinaires de base
	Produits alimentaires
	Types de pâtisserie
Techniques professionnelles	Techniques de liaison chaude/froide
	Techniques de communication orales, écrites et numériques
Domaines d'expertise	Diététique
	Logiciel de gestion de stocks

Contextes de travail

	Conditions de travail et risques professionnels	En environnement bruyant Station debout prolongée
	Horaires et durée du travail	Travail le week-end Travail par roulement
	Publics spécifiques	Adultes Enfants Patients Personnes âgées Personnes médicalisées
	Types de structures	Établissement de restauration collective

Secteurs d'activité

-
- Hôtellerie et restauration
-